Oster®

User Manual **Toaster Oven**
Manual de Instrucciones **Horno Tostador**
Manuel d'Instructions **Grille-Pain Four**

MODELS/MODÈLES MODELOS **6230, 6232, 6233, 6234, 6236, 6237, 6238, 6260, 6261, 6262**





Visit us at www.oster.com

P.N. 111342

PRECAUCIONES IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE CES DIRECTIVES ET LES CONSERVER

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

- Lisez soigneusement toutes les directives, les étiquettes et les mises en garde avant de vous servir du GRILLE-PAIN FOUR.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous maniez un appareil chaud. Laissez les pièces métalliques de l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Laissez le grille-pain four refroidir complètement avant d'y insérer des pièces ou d'en enlever des pièces.
- Saisissez le grille-pain four toujours par ses poignées lorsque vous devez le déplacer.
- Lorsque vous n'utilisez pas le grille-pain four et avant de le nettoyer, débranchez le cordon. Remarque : Assurez-vous bien de couper le courant du grille-pain four avant de le débrancher.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le grille-pain four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous de surveiller étroitement les enfants lorsque le grille-pain four est utilisé dans leur présence. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage par des enfants.
- Ne mettez pas le grille-pain four, ni aucun autre appareil électrique, sous tension si le cordon est effiloché ou la fiche du cordon est endommagée. N'essayez pas de le faire fonctionner s'il est défectueux, tombé à terre ou endommagé.
- N'utilisez jamais de pièces de rechange non recommandées par le fabricant, car elles pourraient causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas le grille-pain four à l'extérieur à des fins commerciales.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles spécifiquement prévues.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir. Ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le grille-pain four près d'un brûleur à gaz ou électrique ni d'un four chaud.
- Faites preuve d'extrême prudence lors du maniement de contenants faits de métal ou de verre.
- Un incendie risque de se déclarer si le grille-pain four est en fonctionnement et entre en contact avec un objet inflammable (rideaux, draperie, mur, etc.) ou en est recouvert. Ne placez pas d'articles sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors de l'utilisation du grille-pain four, assurez-vous que celui-ci se trouve à une distance minimale de 15 cm (6 po) du mur et du cordon électrique d'un autre appareil.

Consignes de Sécurité

- Lorsque le grille-pain four n'est pas en fonctionnement, n'y entreposez pas d'objets autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne placez pas d'objets inflammables à l'intérieur du grille-pain four, tels que du papier, des cartons, des objets en plastique ou tout autre objet qui peut fondre et s'enflammer.
- Ne recouvrez pas la plaque d'une feuille d'aluminium, car vous risquez de faire surchauffer l'appareil.
- N'introduisez pas d'aliments de grande dimension ni d'ustensiles en métal dans le grille-pain four, car cela pourrait causer un incendie ou un choc électrique.

- N'utilisez jamais de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher et entrer en contact avec des pièces électriques de l'appareil, ce qui présente un risque d'électrocution.
- Lors de la cuisson au grilloir, faites preuve d'extrême prudence lorsque vous retirez la plaque ou éliminez la graisse chaude.
- Mettez le grille-pain four hors tension et remettez toutes les commandes à la position « ARRÊT » (Off).

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Avis aux Résidents au Canada et aux États-Unis Uniquement

Pour diminuer le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche polarisée *(une des lames est plus large que l'autre)*. Cette fiche ne convient qu'aux prises polarisées. Si les lames ne rentrent pas dans la prise dans un sens, inversez les lames. Si la fiche n'y rentre toujours pas, prenez contact avec un électricien qualifié. Veillez à ne pas outrepasser cette consigne de sécurité.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Bienvenue

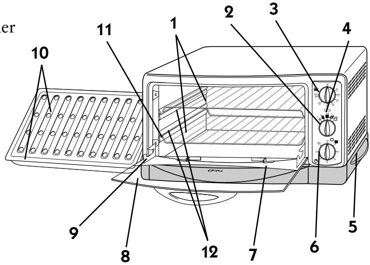
Nous tenons à vous féliciter d'avoir choisi un grille-pain four OSTER® !

Ce grille-pain four est équipé des éléments suivants :

1. Grilles Amovibles/Réversibles
2. Sélecteur de Fonction
3. Sélecteur de Température
4. Témoin de Mise Sous Tension
5. Poignées Latérales Froides au Toucher
6. Bouton de Minuterie avec Sonnerie
7. Plateau pour les Miettes Amovible
8. Hublot
9. Parois à Nettoyage en Continu
10. Plat à Four et Plaque Lèchefrite
11. Grille à Coulisse Automatique
12. Deux Niveaux de Guide-Grille

Modèles avec 1 grille: 6234, 6236

Modèles avec 2 grilles: 6230, 6232, 6233, 6237 6238, 6260, 6261, 6262



Se Renseigner sur Votre Grill-Pain Four

1. **Grilles Amovibles/Réversibles :** Permet la cuisson d'une large variété d'aliments – le four est équipé de un ou deux grilles réversibles et de deux niveaux de guide-grille.
2. **Sélecteur de Fonction :** Permet de sélectionner la fonction de cuisson. Pour ce faire, il suffit de le régler sur la fonction souhaitée. *(Voir Figure 2)*
3. **Sélecteur de Température :** Sert à régler le cadran du thermostat sur la température désirée. *(Voir Figure 1)*
4. **Témoin de Mise sous Tension :** Indique que le grille-pain four est branché sur la prise d'alimentation électrique et que la minuterie est actionnée pour commencer le chauffage.
5. **Poignées Latérales Froides au Toucher :** Permettent de facilement déplacer le grille-pain four.
6. **Bouton de Minuterie avec Sonnerie :** Permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, la minuterie met le four automatiquement HORS tension. *(Voir Figure 3)*
7. **Plateau pour les Miettes Amovible :** Sert à cueillir les miettes ou les particules d'aliments. Il suffit de retirer le plateau et de l'essuyer pour un nettoyage facile de votre grille-pain four.
8. **Hublot :** Permet d'observer la progression de la cuisson.
9. **Parois à Nettoyage en Continu :** Assurent un nettoyage facile en tout temps.
10. **Plat à Four et Plaque Lèchefrite :** Servent à effectuer la cuisson et le rôtissage de tous genres d'aliments.
11. **Supports de Rangement du Cordon :** Fixés à l'arrière du grille-pain four, permettent le rangement pratique du cordon. *(Voir Figure 4)*
12. **Cordon d'Alimentation**

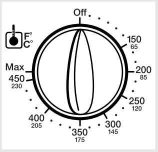


FIGURE 1

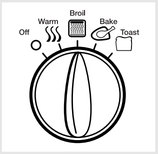


FIGURE 2

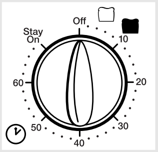


FIGURE 3

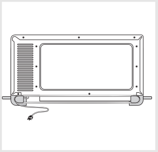


FIGURE 4

Préparation du Grille-Pain Four à la Première Mise en Service

Lors de la première utilisation de votre grille-pain four, veuillez observer les consignes suivantes :

Retirez les vignettes de la surface de l'appareil.

Ouvrez le hublot et retirez du four le guide d'utilisation et les fiches techniques.

Nettoyez les grilles, la plaque et le plat à four à l'aide de l'eau chaude, d'un détergent liquide pour vaisselle et d'une éponge ou d'un tampon nettoyeur non abrasif. Fixez la grille inférieure sur les crochets de la porte en verre pour que la coulisse se déplace automatiquement avec la porte.

NE PLONGEZ PAS LE BOÎTIER DU GRILLE-PAIN FOUR DANS L'EAU

Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.

Choisissez un emplacement sécuritaire pour votre grille-pain four. Placez-le sur un comptoir dégagé, permettant le branchement facile du cordon sur la prise murale.

Raccordez le grille-pain four à une prise électrique de 120 V C.A.

Utilisation du Grille-Pain Four

Préchauffez le Four

Avant de chauffer le four, installez les grilles au niveau désiré.
(Voir la rubrique « Emplacement des grilles »)

Tournez le sélecteur de température sur l'intensité désirée.

Tournez sélecteur de fonction sur le mode de cuisson désirée.

À l'aide du bouton de minuterie, choisissez le temps de cuisson voulue.
Ajoutez de 9 à 11 minutes pour le préchauffage du four.

Utilisation de la Fonction Maintien au Chaud

REMARQUE : Cette fonction sert à réchauffer et à conserver au chaud les aliments après leur cuisson.

Sélectionnez le niveau désiré de la grille. (Voir la rubrique « Emplacement des grilles ».)

Tournez sélecteur de température sur l'intensité désirée.

Tournez le sélecteur de fonction sur la position « MAINTIEN AU CHAUD » (Warm).
Seuls les éléments de chauffage supérieurs sont mis en fonctionnement continu.
Les éléments inférieurs se mettent à basculer entre les positions « MARCHE » et « ARRÊT » (On et Off) pour maintenir la température.

Réglez le bouton de minuterie sur le temps de maintien au chaud désiré. Vous pouvez choisir un maximum de 60 minutes. Une fois ce temps écoulé, la sonnerie se déclenche et met le four automatiquement hors tension. Pour régler la minuterie sur un délai de moins de 15 minutes, tournez-la de façon à dépasser la graduation de 15 minutes pour enclencher son mécanisme, puis revenez à la graduation désirée. Ainsi, vous pouvez régler la minuterie sur quelques minutes de réchauffage seulement.

Placez les aliments sur la grille ou dans le plat à four.

Une fois le réchauffage terminé, ouvrez la porte complètement et retirez les aliments tout en prenant soin de ne pas vous brûler.

AVERTISSEMENT : Les aliments chauffés peuvent être très chauds, en particulier les fourrages de pâtisserie. Soyez prudent.

Utilisation de la Fonction Cuisson au Grilloir Variable

*Sélectionnez le niveau désiré de la grille. (Voir la rubrique « Emplacement des grilles ».)

Fermez la porte à la première encoche, ce qui laisse environ un écart de 8 cm (3 po) dans le haut et assure une bonne circulation d'air lors de la cuisson au grilloir.

Tournez le sélecteur de température sur l'intensité désirée.

Tournez le sélecteur de fonction sur la position « CUISSON AU GRILLOIR » (Broil).
Seul l'élément de chauffage supérieur est mis en fonctionnement continu.

Réglez le bouton de minuterie sur le temps de maintien au chaud désiré. Le temps de FONCTIONNEMENT maximal est de 60 minutes. À la fin de la grillade, la sonnerie se déclenche et met le four automatiquement hors tension. Pour régler la minuterie sur un délai de moins de 15 minutes, tournez-la de façon à dépasser la graduation de 15 minutes pour enclencher son mécanisme, puis revenez à la graduation désirée. Ainsi, vous pouvez régler la minuterie sur quelques minutes de cuisson seulement.

Insérez la grille lèchefrite dans le plat à four pour convertir ce dernier en un plat lèchefrite.

Placez les aliments dans le plat pour les faire rôtir.

Placez le plat lèchefrite sur la grille du four.

Une fois la moitié du temps de grillade écoulé, tournez les aliments pour les faire rôtir de l'autre côté.

Une fois la grillade terminée, ouvrez la porte complètement et retirez les aliments tout en prenant soin de ne pas vous brûler.

Utilisation de la Fonction Cuisson

*Sélectionnez le niveau désiré de la grille. (Voir la rubrique « Emplacement des grilles ».)

Tournez le sélecteur de température sur l'intensité désirée.

Tournez le sélecteur de fonction sur la position « CUISSON » (Bake). Les éléments de chauffage supérieur et inférieur sont mis en fonctionnement.

Réglez le bouton de minuterie sur le temps de cuisson désiré. Le temps de FONCTIONNEMENT maximal est de 60 minutes. À la fin de la cuisson, la sonnerie se déclenche et met le four automatiquement hors tension. Pour régler la minuterie sur un délai de moins de 15 minutes, tournez-la de façon à dépasser la graduation de 15 minutes pour enclencher son mécanisme, puis revenez à la graduation désirée. Ainsi, vous pouvez régler la minuterie sur quelques minutes de cuisson seulement.

Placez les aliments sur la grille ou dans le plat à four.

Une fois la cuisson terminée, ouvrez la porte complètement et retirez les aliments tout en prenant soin de ne pas vous brûler.

Ne préchauffez pas le four pour la décongélation des aliments. Mettez le sélecteur de température sur 120°C (250°F). Décongelez chaque côté de la viande ou du poisson pendant 15 ou 20 minutes. Veillez à toujours faire cuire tout aliment immédiatement après sa décongélation.

Utilisation de la Fonction Grille-Pain

*Sélectionnez le niveau désiré de la grille. *(Voir la Rubrique « Emplacement des Grilles ».)*

REMARQUE : Aucun préchauffage n'est requis pour griller le pain.

REMARQUE : Divers types de pain nécessitent différents réglages d'intensité de chaleur. Grillez les pains légers et les gaufres à faible température. Les pains bruns, les muffins et les muffins anglais exigent une température élevée.

Tournez le sélecteur de température sur MAX.

Tournez le sélecteur de fonction sur la position « GRILLAGE » (Toast). Les éléments de chauffage supérieur et inférieur sont mis en fonctionnement.

Réglez le bouton de minuterie sur le temps de grillage désiré. Pour ce faire, tournez le bouton au-delà de la graduation de 15 minutes pour faire s'enclencher la minuterie et revenez à la graduation désirée.

Placez les aliments sur la grille.

Une fois le grillage terminé, ouvrez la porte complètement et retirez les aliments tout en prenant soin de ne pas vous brûler.

REMARQUE : Les éléments de chauffage supérieurs se mettent à basculer entre les positions « MARCHE » et « ARRÊT » (On et Off) pour maintenir la température désirée.

ASTUCE : Pour obtenir de meilleurs résultats, placez la grille en position surélevée sur le guide-grille inférieur. *(Voir la Rubrique « Emplacement des Grilles ».)*

AVERTISSEMENT : Les aliments chauffés peuvent être très chauds, en particulier les fourrages de pâtisserie. Soyez prudent.

Emplacement des Grilles

Pour effectuer la cuisson d'une large variété d'aliments, le four est équipé de deux grilles réversibles et de deux niveaux de guide-grille. Ces grilles s'insèrent dans le four soit en position surélevée, soit en position abaissée. Elles conviennent à l'un et à l'autre des guide-grille du four. *(Voir Figure 5)*

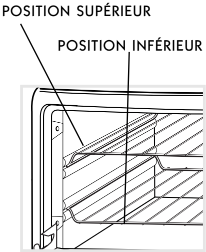


FIGURE 5

Avant de retirer les grilles, laissez l'appareil refroidir.

Pour retirer une grille, ouvrez la porte du four et tirez la grille vers l'avant. La grille glissera sur les guide-grille du four.

L'emplacement de la grille dépend de la taille de l'aliment et du degré de rôtissage désiré.

REMARQUE : La grille inférieure ne coulissera pas automatiquement vers l'avant sans qu'elle soit fixée sur les crochets de la porte de verre.

ASTUCES : Tournez la grille vers le bas pour éviter de trop rôtir les aliments. Tournez-la vers le haut pour éviter de brûler les aliments par les éléments de chauffage inférieurs.

*Pour obtenir de meilleurs résultats, placez la grille en position surélevée sur le guide-grille inférieur.

*Lors du rôtissage, placez la grille en position surélevée sur le guide-grille supérieur.

Pour replacer la grille, alignez-la sur le guide-grille et glissez-la vers le fond du four.

Nettoyage du Grille-Pain Four

Avant de nettoyer votre grille-pain four OSTER®, débranchez-le et laissez-le refroidir. Pour le nettoyer, essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Utilisez uniquement de l'eau et un savon doux. Les nettoyants abrasifs, les brosses d'astiquage et les nettoyants forts à base de produits chimiques abîmeront l'enduit de nettoyage continu de votre grille-pain four. Videz régulièrement le plateau de miettes pour éviter leur accumulation.

Rangement du Grille-Pain Four

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer. Pour l'entreposage à long terme, assurez-vous que le grille-pain four est propre et exempt de toute particule d'aliment. Rangez-le dans un endroit sec, tel qu'une table ou un comptoir ou la tablette d'un placard. Enroulez le cordon électrique autour des supports prévus à cet effet. À part le nettoyage recommandé, aucun autre entretien n'est requis.

Astuces Utiles/Dépannage

Problème	Cause Probable	Solution
• Aliments trop cuits/ne pas assez cuits	• Mauvais réglage de température ou de temps de cuisson	• Vous devez modifier la température et le temps de cuisson selon votre goût. • Puisque le grille-pain four est plus petit qu'un four ordinaire, sa puissance de chauffer est plus rapide. Il fera donc cuire les aliments dans des délais plus courts.
	• Mauvais placement de la grille	• Reportez-vous à la rubrique « Emplacement des grilles » à la page Français-4. Il se peut que l'emplacement des grilles doive être changé pour convenir au type d'aliment à faire cuire.
• Odeur d'aliments brûlés	• Accumulation de résidus alimentaires à l'intérieur du four, sur les éléments de chauffage et dans le plateau de miettes	• Reportez-vous à la rubrique « Nettoyage du grille-pain four » à la page Français-5.
• Le four ne s'allume pas	• L'appareil est débranché	• Branchez le grille-pain four sur une prise électrique de 120 V C.A. • Réglez le bouton de minuterie et le sélecteur de température sur la position souhaitée. Les deux doivent être actionnés pour que le grille-pain four puisse fonctionner comme prévu.
• Seul un élément de chauffage fonctionne	• La sélection de fonction détermine lequel des éléments sera mis en fonctionnement.	• Lors d'un grillage, assurez-vous que le four n'est pas réglé sur la position Cuisson au grilloir.
• Les éléments de chauffage ne demeurent pas allumés	• Les éléments inférieurs se mettent à basculer entre les positions « MARCHE » et « ARRÊT » (On et Off) pour maintenir la bonne température.	• Assurez-vous d'avoir bien sélectionné la fonction du four selon le mode de cuisson souhaitée.

Guarantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A. –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

In USA : 1.800.334.0759
In Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

Aux Étas-Unis : 1.800.334.0759
En Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

En EE.UU. : 1.800.334.0759
En Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distruibido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China